

## Patisserie auf Höchstniveau im Herzen Tirols - „Patissier des Jahres“ übernimmt im Fünf-Sterne-Haus

Im renommierten Hotel Das Central in Sölden startet die Wintersaison mit einem neuen Chef-Pâtissier – ein spannender Impuls für das süße Handwerk in Österreich.



Der dreifach ausgezeichnete „Patissier des Jahres 2025“ Jakob Szedonja übernimmt die Leitung der Patisserie im Das Central. © Rudi Wyhlidal

### Neue Impulse in der Patissier-Kunst

In der hochklassigen Kulisse des **Das Central** wird die Wintersaison mit der Einstellung von **Jakob Szedonja** als „Patissier des Jahres“ eingeläutet. Damit erhält das Haus in Sölden eine ambitionierte Führung im Bereich Patisserie und Gebäck, die für Bäcker, Konditoren, Cafetiers und Chocolatiers in Österreich spannend ist.

Die Leistungsschau der süßen Handwerkskunst gewinnt damit in einem Umfeld, das alpine Tradition mit Luxus verbindet, neue Relevanz – auch für Anbieter abseits der Metropolen-Regionen.



„Mutige Kombination aus Valrhona-Schokolade, Kapstachelbeere und Petersilie.“ © Rudi Wyhlidal

„Jakob Szedonja überrascht seine Gäste gerne mit ungewöhnlichen Zutaten.“ © Rudi Wyhlidal



„Jakob Szedonja überrascht seine Gäste gerne mit ungewöhnlichen Zutaten.“ © Rudi Wyhlidal

## **Das Haus: Tiroler Traditionsbetrieb trifft Lifestyle**

Das Central wurde 1969 gegründet und wird seitdem von der Familie Falkner geführt. Es vereint Tiroler Gastfreundschaft mit zeitgemäßer Eleganz – ein Umfeld, das sowohl Genussrestaurants als auch Spa- und Wellnessangebote auf hohem Niveau bietet.

Besonders relevant für das Fachpublikum: Das Haus betreibt ein Drei-Hauben-Restaurant (**Ötztaler Stube**) und eine Zwei-Hauben-Küche im „**ice Q**“ auf 3.048 m Höhe, wodurch die Verbindung von Spitzengastronomie und Unterkunft gelingend gelingt.

Als Produzenten, Handwerker und Zulieferer bietet diese Umgebung ein interessantes Netzwerk für Zusammenarbeit, Trends und Inspiration.

## **Was bedeutet das konkret für das süße Handwerk in Österreich?**

Für Bäcker, Konditoren, Cafetiers, Chocolatiers und Bonbonhersteller ergeben sich mehrere Anknüpfungspunkte:

**Impulse zur Produktentwicklung:** Die Kreationen im Das Central kalkulieren für anspruchsvolle Gäste; Ideen zur Weiterentwicklung in Rezepturen oder zur exklusiven Präsentation können sich daraus ableiten lassen.

**Markenbildung und Sichtbarkeit:** Die Plattform eines Fünf-Sterne-Hotels mit Gourmetrestaurants bietet eine Präsentationsmöglichkeit – Sichtbarkeit für Handwerksbetriebe und Zulieferer.

**Netzwerk und Kooperationen:** Die Verbindung von Luxus-Hotel, Gastronomie und Handwerkskunst eröffnet neue Kontakte – etwa zu Lieferanten von Rohwaren (Schokolade, Pralinenfüllungen, Glasschalen) oder gemeinsamen Workshops und Events.

**Trendsetting:** Wer im anspruchsvollen Umfeld wie Sölden arbeitet, nimmt früh Wandel wahr – sei es bei Servicetrends, Präsentationsformen oder Geschmackserwartungen. Der Blick nach oben hilft, die eigene Ausrichtung zu schärfen.

## Relevante Besonderheiten für Österreich

Der Standort Sölden liegt im Tiroler Ötztal – eine Region mit internationaler Sichtbarkeit im Wintersport. Das zieht ein internationales Publikum an, welches auch in Sachen Kulinarik hohe Ansprüche mitbringt.

Für Konditoren und Chocolatiers im Alpenraum ist dies ein Zeichen für die Bedeutung regionaler Luxus-Erlebnisse: Das Handwerk kann Teil von Destination-Erlebnissen werden.

Landwirte mit Spezialrohstoffen (z. B. Bergheu, Kräuter, Nussvarianten) haben hier Ansatzpunkte für Kooperationen mit Hotellerie und Speiseeis oder Pralinenproduktion im hochwertigen Segment.

## Neue Wege für Traditionshandwerk

Handwerksbetriebe aus Backen, Konditorei, Café- und Chocolaterie-Bereichen sollten diesen Impuls als Chance sehen: Exklusivität, Erlebnis und Handwerk verbinden sich zunehmend. Wer früh die Zeichen erkennt – Rohstoffe, Präsentation, Erlebnisraum – kann sich positionieren. Kooperationen mit Hotellerie und Gastronomie eröffnen neue Märkte.

Das Engagement von **Jakob Szedonja** im Das Central zeigt: Patisserie kann weit mehr sein als klassische Torte – sie ist Erlebnis, Engine für Markenprofilierung und Impulsgeber für das ganze süße Handwerk. Sehen Sie dies als Einladung, auch eigene Wege zu gestalten.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**